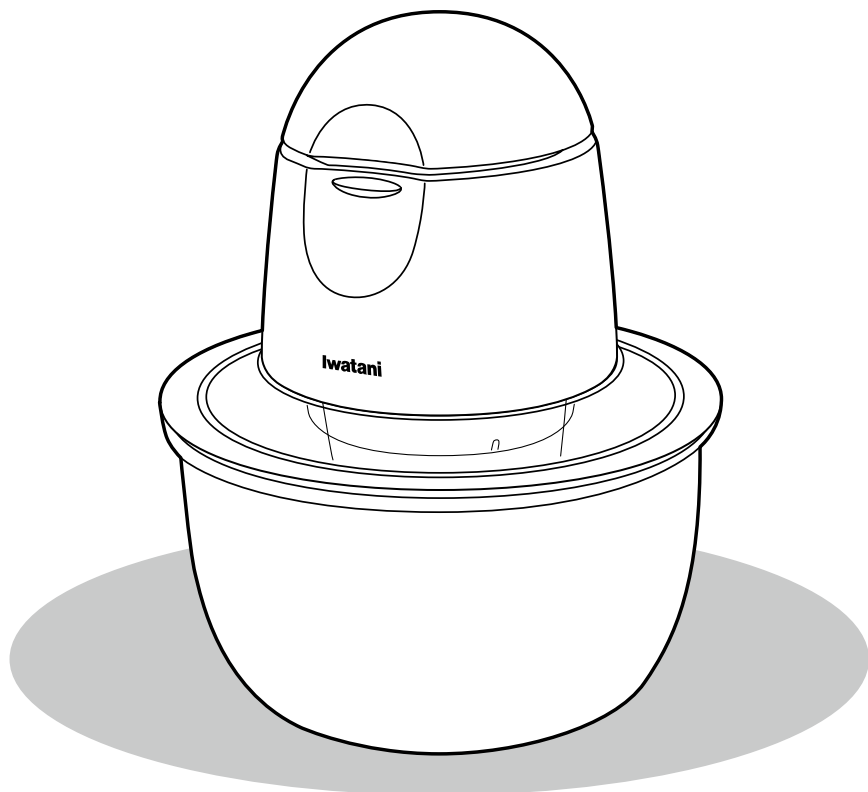


クッキングミルサー取扱説明書

品番：IFP-230

連続使用時間：1分30秒以内




このたびは「クッキングミルサー」をお買い上げいただき、
誠にありがとうございます。

- ご使用前に、必ず、この取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。
お読みになった後、この取扱説明書は、商品をご使用になる方がいつでも見られるように、大切に保管してください。
- この商品には保証書がついています。この取扱説明書の裏表紙にありますので、ご購入になられて販売店様の印とご購入日が記入されていることをお確かめください。

Iwatani

クッキングミルサー保証書

商品名 [型式番号]	IFP-230		販売店	店名・住所・電話
ご購入年月日	年 月 日			
保証期間	ご購入日より1年間			
お客様 お名前	様			
	ご住所	〒		
電話 ()				

【保証書 保証規定】

- ※保証期間内に万一故障が発生した場合に、次の保証範囲の条件により無償修理を行います。
 ※期間内の故障に際しては、お買い上げ店へ必ず保証書を添えてお申し出ください。

● 保証の範囲

- 保証期間(無料修理期間)は、お買い上げの日から一年間です。
- 保証期間中に万一製造上に基づく故障を生じた場合は、弊社にこの保証書をご提示いただければ無料修理いたします。
- 次の場合は、保証期間中でも有料修理となります。
 - 落下や衝突による破損など、お取り扱い上のアクシデントや不注意に起因する故障の場合。
 - ご自分で修理、調整、改造されたものの故障の場合。
 - 火災、地震などの天災地変により故障が生じた場合。
 - 消耗部品の損耗による故障や交換の場合。
 - 一般家庭用以外(例えば、業務用の長時間使用)に使用されて故障した場合。
- お買い上げ日、お買い上げ店名の記入なき場合は無効となりますのでご注意ください。
- 保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。

この保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。

※保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理・補修用性能部品の保有期間については、製造打ち切り後6年です。

岩谷産業株式会社 カートリッジガス本部

〒105-8458 東京都港区西新橋3-21-8 電話03(5405)5971

お客様相談室：フリーダイヤル 0120-182-328

受付：月曜～金曜9:00～17:15(祝日、弊社休業日を除く)

携帯電話、PHSからはつながりません。

クッキングミルサーとは

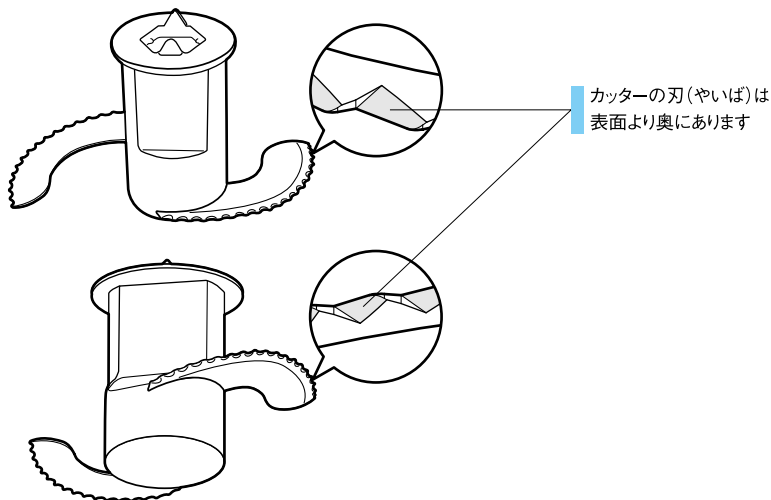
クッキングミルサーは、お肉やお魚や野菜をミンチ状に加工する調理器です。自分の目で確認した素の食材を、自分の好みにミンチ化して、手づくりのお料理にお役立てください。自分で確認したものだけで作りますので、健康的にも「なっとく!」のお料理が作れ、またお味も好みの美味しさにできます。

そして、毎日手軽にお使いいただけるよう、カッターに指を切りにくい工夫を施しました。いわば“怖くないカッター”ですので、後片付けも余裕です。

ヘルシーで美味しさが実感できる手づくり食生活を、クッキングミルサーで始めましょう。

【クッキングミルサーの特徴】

- モーターは自動的に『作動』と『休止』を繰り返すフラッシュ運転を採用しており、このフラッシュ運転により、材料をチョッピングしていきます。
- 搭載されているカッターの刃(やいば)は表面より奥にあります。
お手入れの際など刃(やいば)に指が強く当たらないので、指を切る危険が低減されました。



- ボウルフタをセット後、本体をセットし、さらにスイッチを押さないと作動しないセーフティ構造のカバースイッチ方式。露出状態でカッターが回ることはない安全設計です。
- ボウル内面はセラミックコーティングだから具材がボウル内側面にはりつきにくく、まんべんなくカッターにあたります。お手入れも簡単です。

①安全上のご注意	3~6
②各部の名称とはたらき	7~8
セット方法	9
③使い方	
①操作方法	10
②注意事項	11
③連続運転	11
④モーターが動かなくなった場合の対処方法	12
⑤ご使用後のお手入れと後片付け	
①ご使用後のお手入れ方法	13
②パッキンの掃除	14
③収納の仕方	14
⑥アフターサービス(消耗部品+故障かなとおもったら)	15
⑦調理例	
肉	16~17
魚	18
スイーツ	19
その他	20
⑧部品のご案内	21
⑨修理点検・部品のご購入窓口、製品の仕様	22
●保証書	

1 安全上のご注意

ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。取扱説明書は、お読みになられた後は、お使いになる方がいつでも見れるところに必ず保管してください。

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の度合いを明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

警告

この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

注意

この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および、物的損害の発生が想定される内容を示しています。

● 絵表示の例



○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。

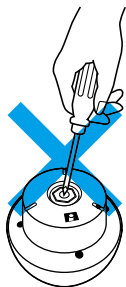


●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容(左図の場合は「電源プラグをコンセントから抜いてください」)が描かれています。

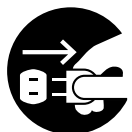
警告



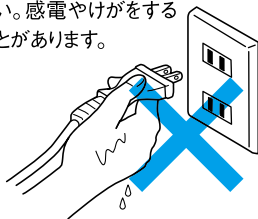
改造はしないでください。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしないでください。火災・感電・けがの原因となります。



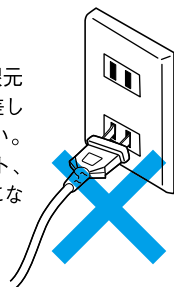
電源プラグのコンセント差し込み部およびその取付面にホコリなどが付いているときは、定期的に乾いた布でふき取ってください。ホコリがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災の原因となります。







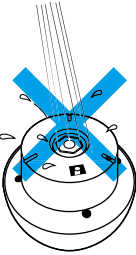





お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、ぬれた手で抜き差しをしないでください。感電やけがをすることがあります。






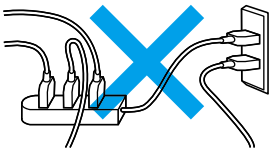
電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。感電、ショート、発火の原因になります。




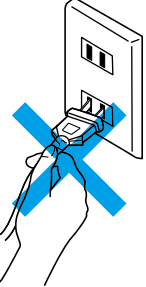



警告

	<p>電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしないでください。 電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。</p> 		<p>カッターに、指を強く押し当てたり、指をすべらしたりすると指が切れる可能性がありますので、そのような取り扱い方はしないでください。 指が濡れているときは特にご注意ください。</p>
			<p>交流100V以外では使用しないでください。 火災・感電の原因となります。</p>
	<p>本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。 ショート・感電の恐れがあります。</p> 		<p>動作中にフタを開けないでください。 けがの恐れがあります。</p>
	<p>異常時(焦げくさい臭いなど)は電源を切り、差込プラグを抜いてください。異常のまま運転を続けると火災、感電の原因になります。</p>		<p>ボウルに、指・スプーン・はしなど、調理材料以外を入れないでください。 けがの恐れがあります。</p> 
	<p>部品の取り付け、取り外し及びお手入れの際は電源プラグを抜いてください。 けがややけど、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因になります。</p>		<p>カッターが完全に停止するまでは絶対にボウルフタを開けないでください。 けがの恐れがあります。</p>

警告

	<p>電源コードや電源プラグが傷ついたり、コンセントへの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電やショートして発火することがあります。</p>		<p>お手入れの際は、運転停止後、必ず電源プラグを抜いてから行ってください。感電やけがの恐れがあります。</p>
	<p>子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わないでください。火傷・感電・けがをする恐れがあります。</p> 		<p>延長コードやテーブルタップの使用、タコ足配線などはしないでください。火災の原因になります。</p> 

注意

	<p>差込プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。</p> 		<p>本品は一般家庭用です。飲食店などで業務用として使える耐久性は備えていませんので、そのようなご使用はお控えください。</p>
	<p>1回の動作は連続1分30秒以上行わないでください。連続1分30秒間動作した時は2分以上休ませてください。また続けて使う場合、合計時間が1分30秒を超えないでください。故障の恐れがあります。</p>		<p>1回に調理できる最大容量(ハンバーグ材料の場合は500g、液体の場合は400ml)をこえて使用しないでください。</p>

⚠️ 注意

	<p>使用時間以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。 けがややけど、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因になります。</p>		<p>次のようなところでは使わないでください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ガスレンジ等の炎のあるところ ● 引火性のガスがあるところ ● 雨や水しぶぎのかかるところ ● 高温、多湿(風呂場など)のところ ● 油、ホコリ、金属粉の多いところ <p>感電や火災・故障の恐れがあります。</p>
	<p>電源プラグを抜くときは、動作していない事を確かめてから、抜いてください。 けがややけど、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因になります。</p>		<p>同じ場所で長時間ご使用の場合は、製品背面や下部、床の周辺などの汚れにご注意ください。 製品を移動して床などもときどき掃除してください。</p>
	<p>移動や持ち運びのときは注意してください。 落下するとうけがや故障の原因となります。</p>		<p>作動中に移動させないでください。 けがの恐れがあります。</p>
	<p>40℃以上の熱い材料は直接ボウルに入れないでください。 また熱湯を直接ボウルにかけないでください。 やけどする恐れがあります。</p> 		<p>ボウルフタ、ジョイント、カッター、ボウルは食器乾燥機、食器洗い乾燥機にはご使用にならないでください。 変形して使えなくなる場合があります。</p>
	<p>材料が多すぎたり、その他の原因で回転が止まった時は、そのままの状態では使わないでください。材料を減らすなど、原因となることを取り除いてから使用を再開してください。 故障の恐れがあります。</p>		<p>不安定なところでは使用しないでください。 けがの原因となります。</p> 

2 各部の名称とはたらき

スイッチ部

本体底部の凹部とボウルフタの凸部が合うようにセットして、スイッチ部を押すと、作動します。
手を離すとスイッチが切れ、停止します。

本体

ボウルフタ

凸部(3ヶ所あります)
本体の凹部とこの凸部を合わせます。

開口部

(下側には開口部はありません。)

ジョイント

カッター

ボウル

40℃以上の材料を入れしないでください。

カッター軸

■ 本体底部の凹部

※棒等で押さないでください。
不意に動作する恐れがあります。

ジョイント

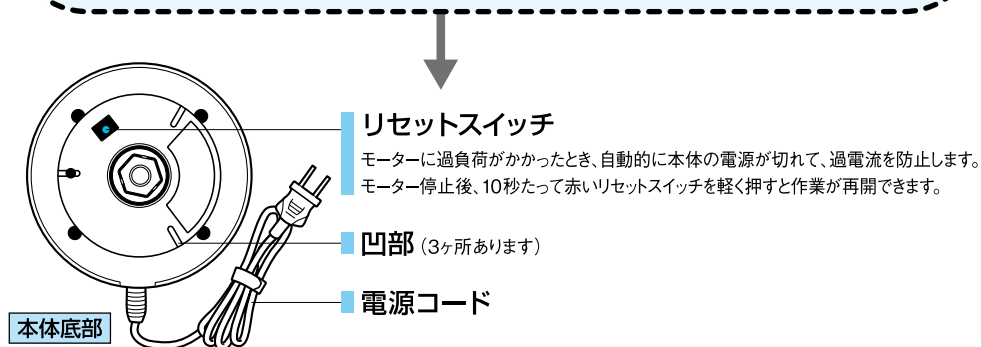
ジョイント部分を開口側を上にしてカッターに挿入してお使いください。

ボウルの液体類の規定線

液体類は、この量以下でご使用ください。

この製品には、モーターの焼付故障を防ぐ安全装置がついています。

分量を多く入れすぎた時、モーターに強い負荷のかかる食品を入れた時、または食品がカッターにからまった時などに、モーターの焼付故障を防ぐための安全装置がはたらいて自動的に通電を止め**モーターが動かなくなる場合**があります。このような時は、分量を少なくして(カッターにからまったものをとりだし)10秒以上たってから本体底部の赤いリセットスイッチを指先で押してください。通電が回復しモーターが機能復帰します。

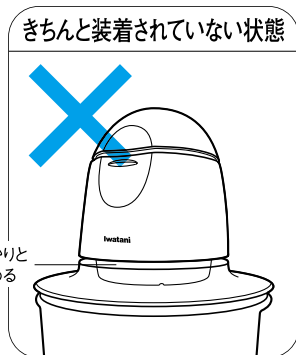
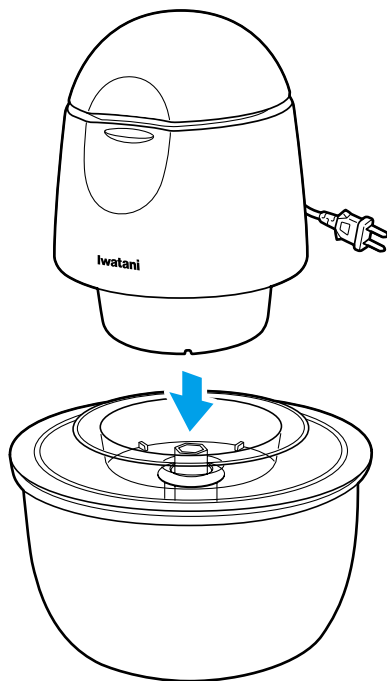


安全装置が作動する原因には以下のような事項が考えられます。安全装置を解除してふたたび作動させる前に、作動原因を取り除くため以下のように処置をしてください。

安全装置の作動原因	処 置
分量が多すぎる	分量を減らす
カッターに引っかかるような強い皮やスジ・繊維質が材料に含まれている	原因となっている皮やスジ・繊維質を取り除く
お餅のような、極端に粘り気の強い食品が入っている	カッターでは加工できませんので、ご使用を中止してください。

【セット方法】

- ①カッターをカッター軸に差し込みます。
- ②ジョイントをカッターに挿入します。この際「下マーク」が下となるように差し込んでください。
- ③調理する材料を入れます。
- ④ボウルフタをしっかり押さえながらはめます。
- ⑤本体底部の凹部をボウルフタの凸部に合わせてセットし、かみ合うように装着してください。

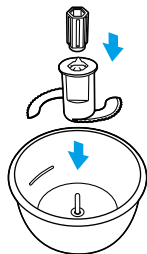


本体底部の凹部がボウルフタの凸部にうまく合っていない状態です。本体を左右に回して装着しなおしてください。

3 使い方

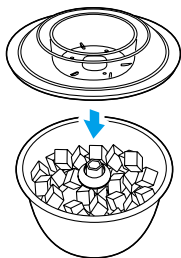
①操作方法

ご購入後、はじめてご使用になる際には、ボウルフタ、ジョイント、カッター、ボウルを台所用中性洗剤で洗ってから使い始めてください。 ※氷、ウコン、かつお節等かたいもの、繊維質の多いものは、材料に使用できません。



1

カッターをボウルのカッター軸に差し込み、ジョイントを開口側を上にしてカッターを挿入します。

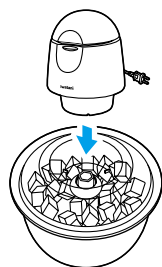


2

材料をボウルの中に入れ、ボウルフタを押しさながらしっかりとめします。

材料は2~3cm角に切ってから入れてください。ボウルフタに材料があたるほどの多くの分量を入れなでください。

40℃以上の材料は直接入れなでください。



3

本体底部の凹部をボウルフタの凸部に合わせてセットし、かみ合うように装着してください。

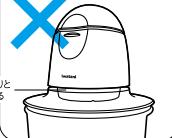
※きちんと装着されていない状態では作動しません。

※ボウルフタが浮かないように注意してください。

きちんと装着された状態



きちんと装着されていない状態



しっかりと
はめる

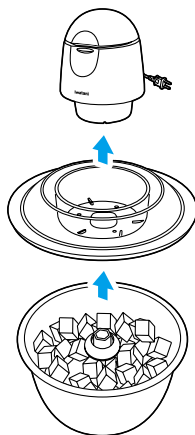


4

電源プラグをコンセントに差し込み、手でスイッチ部を押して作動させます。自動的に作動と休止をくりかえすフラッシュ作動となり、材料をチョッピングしていきます。本体から手を離すと自動的に止まります。10~30秒程度でチョッピングできます。分量が多ければ長めに、少なければ短めに作動させてください。

●続けて使う場合

一回作動させて、すぐにまた続けて使う場合、その合計時間が1分30秒を超えないようにしてください。



5

カッターの回転が完全に止まるのを確かめてから本体を外します。

続いて、ボウルからボウルフタを取り外します。

調理が終わったら電源プラグをコンセントから抜いてください。使用毎にボウルフタ、ボウル、カッターは必ず洗ってください。

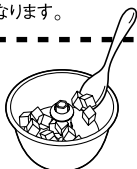
②注意事項

材料の種類や分量によっては、以下のような現象が起きる場合があります。そのまま作動を続けようとすると故障に至る場合がありますので、ご注意ください。

カッターに材料がはさまって、回転が停止してしまった時には。

固いものや大きいもの、極端に繊維質の強い材料の場合、起こりやすくなります。

POINT



図のようにカッターにはさまっている材料をヘラ等を使って取り除いて本体底部のリセットスイッチを押して再スタートします。

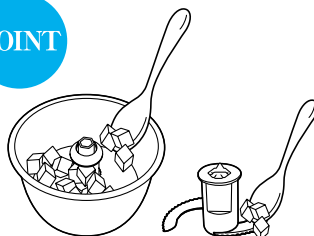


大きい物は2~3cm角に切ってからボウルに入れ、再スタートします。

材料がボウルに付着して、カッターが空回りしてしまった時は。

粘着性の強い物の場合は、材料の攪拌が停止し、カッターが空回りしてしまうことがあります。

POINT



ボウルの内側や、カッターの回りに付着している材料をヘラ等を使ってはがしとり、容器の中央に集めてほぐしてから再スタートします。

※樹脂製のヘラを使用してください。金属ヘラ、金属スプーンは傷つけやすいので使用しないでください。

■加工できる分量について

- ・ハンバーグの材料であれば500g以下。
- ・液体状のものの場合400ml以下。
- ・材料をボウルに入れ、ボウルフタを取り付ける際にボウルフタに材料が当たらない程度の分量(以下)でご使用ください。

③連続運転

★長時間の連続運転には、ご注意ください。

■この製品の連続使用時間は1分30秒以内です。

1分30秒を超えてさらに使いたい場合には、約20分以上本体を休ませてからご使用ください。

■長い時間の運転や、断続的な連続使用は故障の原因となります。

連続運転や、断続的な連続使用時間が、1分30秒を超えるようなご使用がありますと、故障にいたる場合があります。

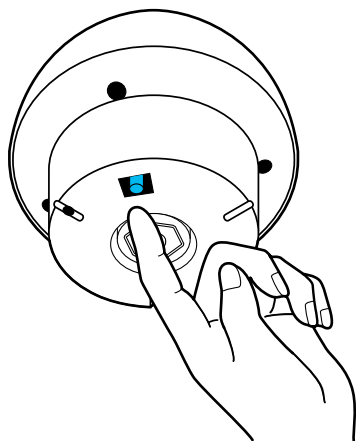
4 モーターが動かなくなった場合の対処方法 (安全装置のご説明)

クッキングミルサーには、モーターの焼付故障を防ぐため、安全装置がついています。

モーターに強い負荷のかかる食品を入れた時やカッターに材料がはさまった時、分量が多すぎた時など、モーターに過剰な負荷がかかった場合には、過電流防止装置が働いてモーターが自動的に停止します。

故障ではありませんので、次の作業手順に従って再スタートしてください。

- ①まず電源プラグをコンセントから抜きます。
- ②次にカッターにはさまっている材料を取り除き、量が多い場合は減らします。
- ③10秒以上たってから、本体の底部にある赤色のリセットスイッチを指先で押してください。
- ④再度本体をきちんとセットして、スイッチを押して再スタートします。
(材料の取り除き方は、11ページの「②注意事項」をご参照ください。)



安全装置が作動する原因には以下のような事項が考えられます。安全装置を解除してふたたび作動させる前に、作動原因を取り除くため以下のように処置をしてください。

安全装置の作動原因	処 置
分量が多すぎる	分量を減らす
カッターにひっかかるような強い皮やスジ・繊維質が材料に含まれている	原因となっている皮やスジ・繊維質を取り除く
お餅のような、極端に粘り気の強い食品が入っている	カッターでは加工できませんので、ご使用中を中止してください。

5 ご使用後のお手入れと後片付け

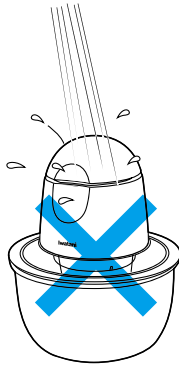
①ご使用後のお手入れ方法

本体

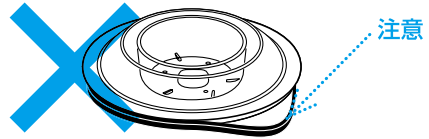
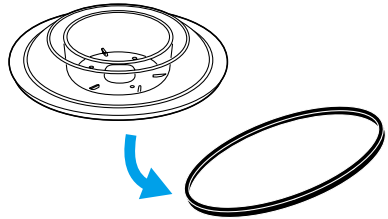


やわらかい布を「石けん水」や「水で薄めた中性洗剤」に浸し、よくしぼってから汚れをふきとってください。

本体の水洗いは、絶対にしないでください。故障の原因となります。



ボウルフタ



注意

フタについているパッキンは、衛生上の配慮から取り外せるようになっています。パッキンを取り外して洗った後はフタにきちんと装着してから、ご使用ください。パッキンがきちんと装着されていない状態でボウルにはめ込むと、ボウルの内容物がもれ出したりしますので、くれぐれもご注意ください。

パッキンの取り外し方は、14ページの「パッキンの掃除」をご参照ください。

カッター、ジョイント、ボウル

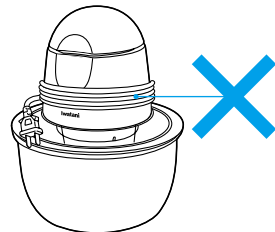


スポンジタワシと台所用中性洗剤を使って、水かぬるま湯(40℃以下)で汚れを落とし、水ですすぎ、よく乾燥させてください。調理後は、できるだけ早めに洗ってください。カッターは、充分に注意して、お取り扱いください。※ジョイントの軸内に入り込んだ食材もしっかり落としてください。

ボウルフタ、ジョイント、カッター、ボウルは、食器洗い乾燥機には、ご使用にならないでください。変形して使えなくなる場合があります。

ベンジン・シンナー・金属たわし・磨き粉・漂白剤・化学ぞうきを汚れ落としとして、ご使用にならないでください。

保管の際、電源コードをボウルや本体に巻きつけないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



②パッキンの掃除

パッキンは、はずしやすくするために、水をかけてよく濡らしておきます。

指でフタ用パッキンをはずしてください。

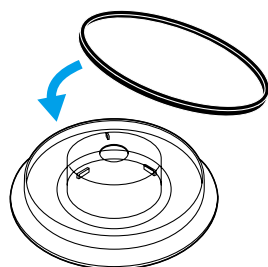
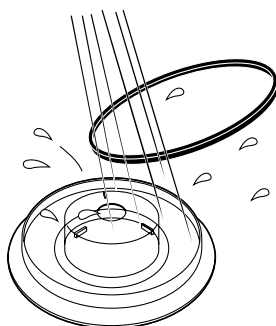
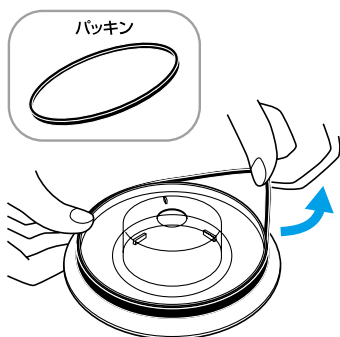
はずしたパッキンと、パッキンをはずしたボウルフタの溝をよく洗ってください。パッキンにニオイが染み込んだ場合は、お湯と台所用中性洗剤を使ってよく洗い、その後じっくりと空気にさらして乾燥させてください。

使用時には、必ずボウルフタにパッキンを取り付けてください。内容物がもれ出す原因となります。

①指でフタ用パッキンをはずしてください。

②パッキンとボウルフタの溝をよく洗ってください。

③パッキンを正しくはめてください。

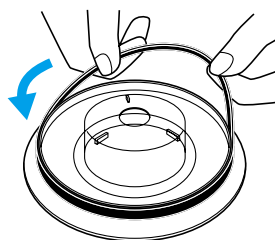
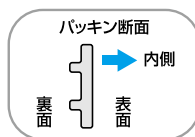
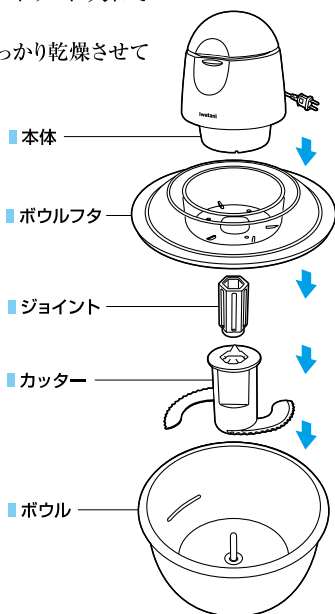


図のように、パッキンの表面を内側にして取り付けます。

③収納の仕方

カッターなどを、図のようにボウルに入れて収納できます。

必ずお手入れをして、しっかり乾燥させてから保管してください。

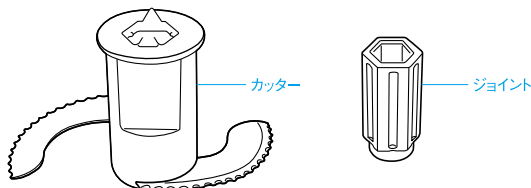


6 アフターサービス

消耗部品について

カッターは消耗部品です。

カッターで食品の切れ味が落ちた場合は、新しいカッター一式をお買い求めください。(21ページ参照)



故障かなとおもったら

修理・点検をご依頼になる前に以下の点をご確認ください。

不具合事項	点 検	処 置
モーターが動かない	安全装置が作動している	リセットスイッチを押して作動原因を取り除く
モーターが動かない	ボウルフタのスイッチ突起が破損している スイッチ突起	ボウルフタを部品購入する
モーターが動かない	本体の装着位置がずれている 正しい位置に	正しい位置に装着する
カッターがまわらない	カッターにジョイントが挿入されていない ジョイント	カッターにジョイントを挿入する

- この製品の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。
(補修用性能部品とは、製品の機能を維持するために必要な部品です)
- この製品は一般家庭用です。例えば、飲食店の業務用の長時間使用などで故障が発生した場合は保証対象とはなりませんのでご注意ください。
- 不具合が改善されない場合は「お客様相談室」にご相談ください。
- 部品のご購入・修理点検に関しては、21・22ページをご参照ください。

7 調理例

作動時間は目安です。分量や調理のお好みによって作動時間はご自分で調節してください。
・分量が少ない時は作動時間を短くしてください。・粗挽きのほうがよい場合は作動時間を短くしてください。

肉

メニュー名	材 料	分量	作 り 方	作動時間
チキンナゲット	鶏胸肉(皮を取り2~3cm角に切る) 200g じゃがいも 1個 A 顆粒コンソメ 小さじ1 片栗粉 大さじ1 酒 大さじ1 塩、こしょう 適宜	4人分	①2~3cm角に切ったじゃがいも、鶏胸肉、Aをボウルに入れ、ボウルフタをして25~30秒作動させます。 ②①を一口大に丸め、中温の油できつね色になるまで揚げます。	20~30秒
キーマカレー	豚肉(2~3cm角に切る) 75g 牛肉(2~3cm角に切る) 75g ニンジン(2~3cm角に切る) 1本 玉ねぎ(2~3cm角に切る) 1個 しょうが 1かけ サラダ油 適宜 水 200ml カレールー 3かけ A コンソメ 1個 醤油 大さじ1 ケチャップ 大さじ1	4人分	①ニンジン、玉ねぎ、しょうがをボウルに入れ、ボウルフタをして20秒作動させて取り出します。 ②豚肉、牛肉をボウルに入れ、ボウルフタをして20秒作動させます。 ③熱した鍋にサラダ油を入れ、①を炒め、しんなりしたら②を加え炒めます。 ④お肉の色が変わったらAを加え、10分程煮ます。	20秒×2回
ミートソース	牛肉(2~3cm角に切る) 150g 玉ねぎ(2~3cm角に切る) 60g セロリ(2~3cm角に切る) 50g ニンジン(2~3cm角に切る) 40g にんにく 1かけ バター 大さじ1 オリーブオイル 大さじ1 薄力粉 大さじ1 A カットマトの水煮 1缶 赤ワイン 1/4カップ ブイヨン 1個 ローリエ 1枚 塩 小さじ1/2 こしょう 適宜 B トマトケチャップ 小さじ1 ウスターソース 小さじ1 オールスパイス 適宜	4人分	①玉ねぎ、セロリ、ニンジン、にんにくをボウルに入れ、ボウルフタをして20秒作動させ取り出します。 ②牛肉をボウルに入れ、ボウルフタをして20秒作動させます。 ③熱した鍋にオリーブオイルとバターを入れ、①を炒めます。しんなりしたら、②と薄力粉を加えボロボロになるまで炒めます。 ④③にAを加え、ふつふつしてきたらBを加え20分程煮込みます。	20秒×2回

作動時間は目安です。分量や調理のお好みによって作動時間はご自分で調節してください。
 ・分量が少ない時は作動時間を短くしてください。・粗挽きのほうがよい場合は作動時間を短くしてください。

肉

メニュー名	材 料	分量	作 り 方	作動時間
軟骨入りつくね	鶏むね肉(2~3cm角に切る) 100g やげん軟骨 150g 長ねぎ(2~3cm角に切る) 1/2本 しょうが 1かけ めんつゆ 大さじ1 片栗粉 大さじ1 塩 適宜 こしょう 適宜	4人分	①やげん軟骨をボウルに入れ、その上にし ょうが、長ねぎ、鶏胸肉、めんつゆ、片栗 粉、塩、こしょうを入れ、ボウルフタをし て80秒作動させます。 丸めて鍋の具材にしたり、小さめの小判 型にしてフライパンで焼きます。 ※軟骨をより細かくする場合は、やげん 軟骨のみを先にボウルに入れ50秒 作動させ、そこに他の材料を加え、さらに 30秒作動させます。 ※軟骨の苦手な方は、軟骨を除いて鶏肉 の分量を増やしてください。その場合、 作動時間は短くしてください。	80秒
ハンバーグ	牛肉(2~3cm角に切る) 250g 玉ねぎ(2~3cm角に切る) 70g 食パン(4つにちぎる) 30g 卵 1個 A 塩 適宜 こしょう 適宜 ナツメグ 適宜 オールスパイス 適宜 B トマトケチャップ 大さじ3 中濃ソース 大さじ3 バター 大さじ1	4人分	①食パン、玉ねぎ、牛肉、卵、Aの順でボウル に入れ、ボウルフタをして30秒作動させ ます。 ②①を4等分にしてから1個ずつ両手で 投げ合うようにして肉の中の空気をぬぎ、 だ円形にして中央を少しへこませます。 ③熱したフライパンにサラダ油をしいて 焼き、Bを入れ、全体からませます。	30秒
ぎょうざ	豚肉(2~3cm角に切る) 130g キャベツ(2~3cm角に切る) 100g 生しいたけ(半分に切る) 1枚 にら(2~3cmの長さに切る) 20g ねぎ(2~3cmの長さに切る) 20g しょうが 1かけ にんにく 1かけ ぎょうざの皮 24枚 サラダ油 適宜 A ごま油 大さじ1.5 醤油 大さじ1.5 塩 適宜	24個分	①キャベツ、生しいたけ、にら、ねぎ、しょうが、 にんにく、豚肉、Aの順でボウルに入れ、 ボウルフタをして30秒作動させます。 ②①をぎょうざの皮で包み、熱したフライパ ンにサラダ油をしいて蒸し焼きにします。	30秒

作動時間は目安です。分量や調理のお好みによって作動時間はご自分で調節してください。
・分量が少ない時は作動時間を短くしてください。・粗挽きのほうがよい場合は作動時間を短くしてください。

魚

メニュー名	材 料	分量	作 り 方	作動時間	
鮭フレーク	鮭切り身 サラダ油 白ごま 塩 酒	5切れ 小さじ1~1.5 大さじ1 適宜 大さじ3	作りやすい 分量	①鮭に酒をふりかけ、魚焼きグリルで焼きます。 ②皮と骨を取った①、サラダ油、白ごま、塩をボウルに入れ、ボウルフタをして20秒作動させます。	20秒
エビカツ	むきエビ はんぺん(4つに切る) 卵 A 酒・片栗粉 塩 薄力粉・溶き卵・パン粉 揚げ油	200g 1枚 1個 大さじ1 適宜 適量	4人分	①Aで洗ったむきエビ、はんぺん、卵をボウルに入れ、ボウルフタをして30秒作動させます。 ②①を8等分にして丸め、薄力粉、溶き卵、パン粉の順につけます。 ③②を中温の油できつね色になるまで揚げます。	30秒
つみれ	真いわし ごぼう(2~3cm角に切る) 塩 小麦粉 酒	4尾 30g 小さじ1/4 大さじ2 大さじ1	4人分	①いわしの頭、内臓、骨、皮を取り除いて2cm角に切ります。 ②①、ごぼう、塩、小麦粉、酒をボウルに入れ、ボウルフタをして80秒作動させます。 ③②を一口大に丸め、茹でます。茹でたものはつみれ汁や鍋などに使います。	80秒
なめろう	あじ(3枚におろした刺身用) 長ねぎ みそ	半身 1/2本 大さじ1	2人分	①2cmに切ったあじ、長ねぎ、みそをボウルに入れて、ボウルフタをして25秒作動させます。	25秒
エビかまぼこ	むきエビ 卵白 A 塩 砂糖 酒・片栗粉 みりん	250g 1個分 小さじ1/2 大さじ1 大さじ3 大さじ1/2	作りやすい 分量	①むきエビ、卵白、Aをボウルに入れて、ボウルフタをして60秒作動させます。 ②①をラップに包み、筒状にして20分蒸し、冷やします。	60秒
さつま揚げ	たら ニンジン(2~3cm角に切る) 玉ねぎ(2~3cm角に切る) しょうが A 砂糖・酒・みりん 塩 片栗粉 揚げ油	300g 30g 50g 1かけ 大さじ1 小さじ1.5 大さじ2	4人分	①たらは骨と皮を取り除き、2cm角に切ります。 ②①としょうが、ニンジン、玉ねぎ、Aをボウルに入れて、ボウルフタをして80秒作動させます。 ③②を一口大に丸め、中温の油できつね色になるまで揚げます。	80秒
海老しんじょ	エビ(殻付き) 山芋(2~3cm角に切る) 卵白 酒 A 片栗粉 塩 揚げ油	12尾 50g 1/2個 大さじ1 小さじ1 適宜	4人分	①エビは殻をむいて背わたを取ります。 ②①、山芋、卵白、Aをボウルに入れて、ボウルフタをして25~30秒作動させます。 ③②を一口大に丸め、中温の油できつね色になるまで揚げます。	25~30秒

作動時間は目安です。分量や調理のお好みによって作動時間はご自分で調節してください。
 ・分量が少ない時は作動時間を短くしてください。・粗挽きのほうがよい場合は作動時間を短くしてください。

スイーツ

メニュー名	材 料	分量	作 り 方	作動時間	
スイートポテト	さつまいも バター 牛乳 バニラエッセンス 卵黄 黒ゴマ	250g 40g 大さじ2 1～2滴 適宜 適宜	6個分	①さつまいもは皮をむいて2cm厚に切り、水にさらし、水気をきってからレンジで3分加熱します。 ②①、バター、牛乳、バニラエッセンスをボウルに入れ、ボウルフタをして25～30秒作動させます。 ③②を6等分にし、丸めて、卵黄をぬり黒ごまをトッピングします。オーブントースターで焼き色が付くまで焼きます。	25～30秒
マロンクリーム	栗の渋皮煮 生クリーム ラム酒	10個 100mL 大さじ3	作りやすい分量	①栗の渋皮煮、生クリーム、ラム酒をボウルに入れ、ボウルフタをして20～25秒作動させます。 パンケーキ、プリンなどに添え使用します。	20～25秒
栗きんとん	さつまいも 栗の甘露煮 栗の甘露煮のシロップ 三温糖 塩	250g 5個 75ml 50g 1つまみ	作りやすい分量	①さつまいもは皮をむいて2cm厚に切り、水にさらし、水気をきってからレンジで3分加熱します。 ②①、栗の甘露煮、シロップ、三温糖、塩をボウルに入れ、ボウルフタをして25～30秒作動させます。	25～30秒
アイスクリーム	生クリーム 卵 ハチミツ	100ml 1個 大さじ2	2～3人分	①生クリーム、卵、ハチミツをボウルに入れ、ボウルフタをして25～30秒作動させます。 ②①をカップ等の容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固めます。	25～30秒
ずんだ	ゆでた枝豆 砂糖 塩	150g(正味) 40g 1つまみ	作りやすい分量	①枝豆、砂糖、塩をボウルに入れ、ボウルフタをして25～30秒作動させます。	25～30秒

作動時間は目安です。分量や調理のお好みによって作動時間はご自分で調節してください。
 ・分量が少ない時は作動時間を短くしてください。・粗挽きのほうがよい場合は作動時間を短くしてください。

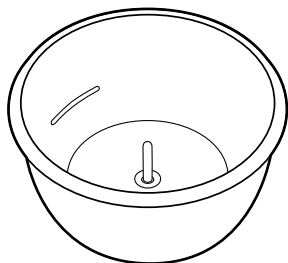
その他

メニュー名	材 料	分量	作 り 方	作動時間
タルタルソース	ゆで卵(4等分に切る) 2個 玉ねぎ(2~3cm角に切る) 30g ピクルス(2~3cm角に切る) 30g マヨネーズ 50cc レモン汁 大さじ1	作りやすい分量	①ゆで卵、玉ねぎ、ピクルス、マヨネーズ、レモン汁をボウルに入れ、ボウルフタをして20~25秒作動させます。	20~25秒
かぼちゃニョッキ	かぼちゃ 200g(正味) 小麦粉 50g 片栗粉 50g	2人分	①かぼちゃの種とわたを取り、レンジで3~4分程加熱します。加熱したかぼちゃの皮を取り除き、2cm角に切ります。 ②①、小麦粉、片栗粉をボウルに入れ、ボウルフタをして60秒作動させます。ひとまとまりになったら、1口大に丸めて、フォークの背でつぶして筋をつけます。 ③沸騰したお湯に軽く塩(分量外)を入れ、②を茹でます。浮いてきたら取り出し、好みのソースにからめます。	60秒
ジェノベソース	バジルの葉 50g にんにく 2かけ EXバージンオリーブオイル 150ml 塩 小さじ2 松の実やくるみ 20g	作りやすい分量	①バジルの葉、にんにく、EXバージンオリーブオイル、塩、松の実をボウルに入れ、ボウルフタをして25~30秒作動させます。	25~30秒
ネギみそ	長ねぎ(2~3cm角に切る) 1/2本 みそ 大さじ3 かつお節 大さじ3 砂糖 大さじ1 白ごま 大さじ1	作りやすい分量	①長ねぎ、みそ、かつお節、砂糖、白ごまをボウルに入れ、ボウルフタをして25~30秒作動させます。	25~30秒

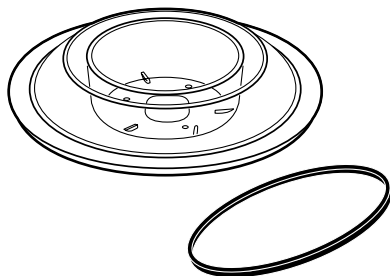
8 部品のご案内

部品のご案内

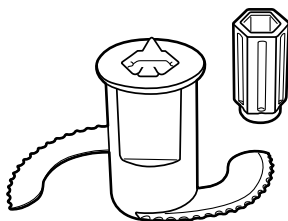
クッキングミルサーの各パーツ類は別売部品として、お買い求めいただけます。



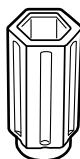
ボウル
品番：IFP-BWL
希望小売価格5,000円(税抜)



ボウルフタ(ボウルフタ+フタ用パッキン)
品番：IFP-CAP
希望小売価格1,400円(税抜)



カッター式(カッター+カッター用ジョイント)
品番：IFP-CUT
希望小売価格2,500円(税抜)



カッター用ジョイント
品番：IFP-J
希望小売価格180円(税抜)



フタ用パッキン
品番：IFP-PACK
希望小売価格400円(税抜)

※部品価格は予告なく変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

部品は消耗品です。

ご使用の経過とともに機能が劣化してきた際には、22ページの部品ご購入窓口からお買い求めください。

9 修理点検・部品のご購入窓口、製品の仕様

修理点検・部品ご購入の窓口

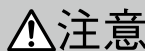
下記の窓口で、点検・修理や部品の購入のお申し込みをお電話にて承ります。

なお、この製品は「出張修理」は行っていません。



警告

故障のときは、使用をやめて電源プラグを抜き、下記の修理センターにお申しつけください。



注意

ご自分での修理はしないでください。たいへん危険です。

修理点検の窓口
イワタニ修理センター

TEL.0568-23-2270 (受付:月~金 9:00~12:00, 13:00~17:00)
祝日、弊社休業日を除く
〒481-0002 愛知県北名古屋市長大石62

●補修用性能部品について

1. この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後、6年間です。
2. 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
別売部品はイワタニサービスセンターもしくはお買い求めの販売店でお求めください。

部品ご購入の窓口
イワタニサービスセンター

TEL.048-812-8361 (受付:月~金 9:00~12:00, 13:00~17:00)
祝日、弊社休業日を除く
〒339-0073 埼玉県さいたま市岩槻区上野6-3-1

●アフターサービスについてわからないことは

お買い上げの販売店、またはお客様相談室：フリーダイヤルにお問い合わせください。

製品の仕様

型番号	IFP-230
電源	AC100V(50/60Hz)
消費電力	230W
容器容積 (定格有効容量)	500g、液体で400ml
定格時間	連続使用1分30秒以内
外形寸法	幅18.2×高さ23.2(cm)
本体質量	約1.5kg
コード長さ	約1.6m